چکن بادامی کورمہ

Ibrahim Chef

اجزاء:

- مرغی پانچ سو گرام
- دہیدو سو پچاس گرام
- پیازپانچ سو گرام
- کیوڑہچند قطرے
- ثابت گرم مصالحہحسب ضرورت
- پسی ہوئی لال مرچدو کھانے کے چمچ
- پسا ہوا گرم مصالحہایک کھانے کا چمچ
- جائفل جاوتربیس گرام
- نمکحسب ذائقہ
- تیلایک کپ
- دھنیا پائوڈرایک کھانے کا چمچ
- ادرک لہسن کا پیسٹدو چمچ

Chef Club
کی ایک اور پیشکش
1: رانگ گورا کرنے والی کریم داغ دھبوں کا
مکمل خاتمہ گارنٹی کے ساتھ
2: سمارٹ کرنے والی دیسی دوائی
3: موٹا کرنے والی دیسی دوائی
انشاء اللہ مکمل گارنٹی کے ساتھ اور 3 نسخہ
آزمودہ ہیں
Contact: Only Watsapp
0344,1000784
Ibrahim Chef

ترکیب:

1. پین میں تیل ڈال کر گرم کر لیں اور پیاز براؤن کر کے نکال لیں۔
2. پھر ادرک، لہسن ڈال کر بھون لیں اور چکن ڈال کر نرم کر لیں۔
3. اس میں دہی، پسی ہوئی لال مرچ، دھنیا پائوڈر، لونگ، کالی مرچ، چھوٹی الائچی، بڑی الائچی، دار چینی اور نمک ڈال کر پکائیں۔
4. چکن گل جائے تو براؤن پیاز کو چورا کر کے ڈال دیں، کیوڑہ بھی ڈال دیں۔
5. سبز الائچی، جائفل جاوتر اور کالی الائچی چاروں چیزوں کو ملا کر پیس لیں اور یہ تیار گرم مصالحہ ہاف ٹی سپون شامل کر لیں۔

6. اُبلے ہوئے بادام پیس کر چکن پک جانے پر ڈال دیں اور دو منٹ دم پر رکھ دیں۔

7. پلیٹ میں ڈال کر ہرے دھنیے اور کٹی ہوئی ادرک سے سجا کر پیش کریں۔

8. شیف ذاکر ٹپ:

9. اگر گوشت کی ہانڈی جل جائے تو اُوپر کا گوشت اور مصالحہ نکال لیں پھر دیگچی صاف کر کے اس میں تھوڑا سا دودھ ڈال کر پھر پکا لیں۔ پانی نہ ڈالیں وگرنہ جلنے کی بُو مصالحے میں پھیل جائے گی۔

Chef Club

اسلام وعلیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Racipes) پہچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef
0344-1000784